

AIRE

LA COCINA DEL FUTURO SE ESCRIBE EN AQUELLOS LOCALES QUE ABANDERAN LA POSTVANGUARDIA.



DIVERXO
DAVID MUÑOZ

C/ Padre Damián, 23. Tfno.: +34 915 700 766.

MADRID

Desde que Michelin le bendijo con la tercera estrella, David/Dabiz Muñoz se ha convertido en la luminaria más rutilante de la gastronomía vernácula. La fama ha exacerbado los rasgos más llamativos de su personalidad. Pero, tal como ha demostrado en su reciente 'mano a mano' con Grant Achatz (Alinea, Chicago), el irreverente chef conserva su creatividad y talento a buen resguardo. www.diverxo.com



NERUA
JOSEAN ALIJA



Museo Guggenheim Bilbao. Abandoibarra Etorbidea, 2. Tfno.: 944 000 430.

Bilbao VIZCAYA

Es la penúltima supernova del firmamento culinario vasco. Y no por su privilegiada situación —en el museo Guggenheim—, sino a causa del talento del joven Josean Aluja, en cuyas refinadas presentaciones conviven la desnudez minimalista, los sabores puros y la memoria ancestral de la cocina de su territorio. Una experiencia intensa y gratificante. www.neruaguggenheimbilbao.com



EL CELLER DE CAN ROCA.

Con pinceladas de sus viajes como novedad, los Roca continúan perfeccionando una propuesta en la que intervienen la memoria, el origen y el producto. Impecable. Can Sunyer, 48. Girona. Tfno.: +34 972 222 157. cellercanroca.com

MUGARITZ. Aunque no hay pistas sobre el menú que servirá tras su reapertura (13 de abril), de Andoni Aduriz solo cabe esperar lo mejor. Un discurso complejo y profundo, naturalista y sutil. Aldura Aldea, 20. Caserío Otzazulueta. Rentería, Guipúzcoa. Tfno.: +34 943 518 343. www.mugaritz.com